PROCESO DE GESTIÓN CONTRACTUAL
ETAPA PRECONTRACTUAL
FORMATO ESTUDIOS PREVIOS

1. IDENTIFICACIÓN DE LA DEPENDENCIA REQUIRENTE

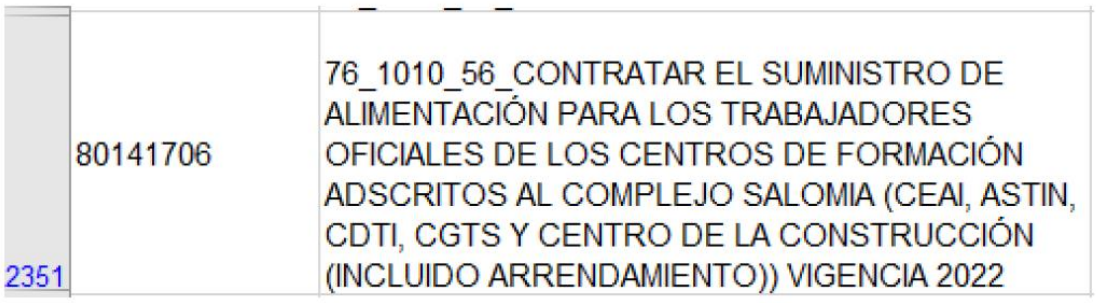
FECHA DE ELABORACIÓN:	24/01/2022
DEPENDENCIA REQUIRENTE EN CONTRATACIÓN:	GESTION DE TALENTO HUMANO REGIONAL
ORDENADOR DEL GASTO:	**DESPACHO** DIRECCION REGIONAL VALLE
OBJETO:	DAR EN ARRENDAMIENTO UN (1) ESPACIO FÍSICO DE 400 METROS CUADRADOS PARA EL FUNCIONAMIENTO DE LA CAFETERÍA DEL COMPLEJO SALOMIA.

2. DESCRIPCIÓN DE LA NECESIDAD

Justificación:	El SENA es un establecimiento público del orden nacional adscrito al Ministerio del Trabajo, encargado de cumplir la función que corresponde al Estado de invertir en el desarrollo social y técnico de los trabajadores colombianos, ofreciendo y ejecutando la formación profesional integral, para la incorporación y el desarrollo de las personas en actividades productivas que contribuyan al desarrollo social, económico y tecnológico del país, como lo establece la Ley 119 de 1994. Con el fin de prestar servicio de alimentación y cafetería a los aprendices, instructores y a la comunidad educativa en general del SENA quienes requieren de este servicio; se hace necesario ceder en arrendamiento un espacio de 400 metros cuadrados debidamente equipado, para el funcionamiento del servicio de preparación y venta de alimentos. La Regional considera esencial para el desarrollo de las políticas de bienestar, contar con el servicio de preparación y venta de alimentos para la comunidad educativa. Por lo tanto se requiere ceder en arrendamiento el espacio correspondiente a la cafetería ubicada en el complejo de Salomia calle 52 No 2 bis 15 de la ciudad de Cali. La adjudicación del contrato de arrendamiento está supeditado al proceso de selección que se realice para la alimentación de trabajadores oficiales del complejo Salomia y del centro de la construcción.

Análisis de conveniencia	Se requiere dar en arrendamiento un espacio con el fin de garantizar el servicio de cafetería para toda la comunidad educativa y adicionalmente se garantice de acuerdo a la convención colectiva el suministro de alimentación para los trabajadores oficiales de los centros de formación adscritos al complejo Salomia CEAI, ASTIN, CDTI, CGTS y CENTRO DE LA CONSTRUCCION vigencia 2021; para garantizar el cumplimiento del artículo 101 de la Convención Colectiva; se

3. INDIQUE LA LÍNEA O NUMERAL DEL PLAN ANUAL DE ADQUISICIONES AL QUE CORRESPONDE LA PRESENTE NECESIDAD



Código UNSPSC (cada código separado por ;)	Descripción	Valor total estimado	Nombre del responsable	Dirección
80131502;	DAR EN ARRENDAMIENTO UN (1) ESPACIO FÍSICO DE 400 METROS CUADRADOS PARA EL FUNCIONAMIENTO DE LA CAFETERÍA DEL COMPLEJO SALOMIA	$38.391.040	Dario Perez Viveros	Calle 52# 2 Bis 15

Al proponente adjudicado que cumplan con lo estipulado en la invitación publica se le entregara el arrendamiento de la cafetería por el valor que dure el suministro con un canon de arrendamiento de CUATRO MILLONES TRESCIENTOS TRECE MIL SEISCIENTOS DIECISEIS PESOS ($4.313.600.oo). (ver estudios previos de contrato de arrendamiento).

Teniendo en cuenta la situación de presencialidad en la cual se esta presentando ausencia debido a contagios se iniciará con un canon aproximado del 30% incluido servicios públicos y exceptuando el servicio de gas que deberá ser asumido mensualmente por el contratista. Por lo tanto el canon a cancelar será de manera provisional hasta que se constate el 100% del aforo en la Entidad por valor de un millón doscientos noventa y cuatro mil ochenta pesos ($1.294.080), m/cte.

Una vez la Entidad analice la situación y se cumpla con el aforo del 100% de la población se cobrara el canon total, y se le notificara al contratista el nuevo costo del arrendamiento.

Dado lo anterior se proyectara un máximo de 3 meses con el valor inicial y los 8 meses restantes con el valor total del canon así:

Febrero, marzo y abril: $1.294.080 x 3=3.882.240

Mayo a diciembre: $4.313.600 = $34.508.800

TOTAL $38.391.040

4. CÓDIGO ESTÁNDAR DE PRODUCTOS Y SERVICIOS DE NACIONES UNIDAS (UNSPSC): El objeto contractual se clasifica en el(los) siguiente(s) código(s) del Clasificador de Bienes y Servicios:

UNSPSC – Decreto 1082 de 2015 (o norma vigente)						
ITEM	**GRUPO**	**SEGMENTO**	**FAMILIA**	**CLASE**	**PRODUCTO**	**DESCRIPCIÓN**
2	F	80	8013	801315	80131502	Arrendamiento de instalaciones comerciales o industriales

5. MADURACIÓN DEL PROYECTO

NA

6. OBJETO

DAR EN ARRENDAMIENTO UN (1) ESPACIO FÍSICO DE 400 METROS CUADRADOS PARA EL FUNCIONAMIENTO DE LA CAFETERÍA DEL COMPLEJO SALOMIA.

6.1 ALCANCE DEL OBJETO

Conforme a lo establecido en el artículo 101 de la Convención Colectiva de la entidad, se tiene la necesidad de suministrar alimentación a los trabajadores oficiales de los centros de formación de Cali: CEAI, ASTIN, CGTS, CDTI y CENTRO DE LA CONSTRUCCION; considerados beneficiarios del auxilio de alimentación contemplado en la Convención colectiva de Trabajo, que consta de dos raciones alimentarias diarias así: un (01) desayuno y un (1) almuerzo para cada uno. En este sentido, el valor correspondiente al ochenta y cinco (85%) por ciento del valor total de cada una de las raciones a suministrar será asumido por la entidad y el quince (15%) por ciento restantes, deberá ser asumido por el trabajador oficial beneficiario.

El oferente deberá tener capacidad para atender en instalaciones del Complejo Salomia Calle 52 No. 2 Bis 15, centro de la construcción calle 34 No. 17B-23 Barrio Santa Fe y CDTI Calle

72 No. 26 J 97 de Cali, cumpliendo con los protocolos de bioseguridad que la situación actual demanda de los trabajadores oficiales de Cali.

7. ESPECIFICACIONES TÉCNICAS DEL OBJETO A CONTRATAR

Las especificaciones técnicas del servicio a contratar se encuentran definidas en el siguiente listado OFERTA ECONOMICA.

DESAYUNO

COMPÓSICION	CLASE DE ALIMENTO	CANTIDAD
Fruta o jugo en agua	Fruta entera o jugo en agua	Fruta picada(120 gramos) fruta de mano (1 unidad) jugo de fruta (un vaso de 8 oz /250 ml)
Bebida con leche	Café o té o chocolate o avena colada	Un pocillo 7 oz /200 ml
Alimento proteico	Huevos, carne o pollo en porción o en caldo, queso, tomates,)	Huevo (60 gramos unidad) 2 unidades, carne en porción (130 grs/crudo), pollo en porción (130 grs/crudo- 160 grs crudo con o sin hueso) queso fresco 60 gramos) tamales (300 gramos)
GUARNICION FARINACES	100 gramos en cocido /80 gramos en crudo	1 pan de 60 grs o arepa de 60 grs o un amasijo de 60 grs

ALMUERZO

COMPOSICION ALMUERZO	GRAMAJE	COMPOSICION
SOPA O CREMA	Sopa 1 taza/240 gramos) , crema (taza de 200 gramos)	De vegetales, con granos o pastas tipo minestrones, sopas nacionales (ajiaco, sancocho, cuchuco, mondongo etc.) cremas con acompañamiento solido (crutones, papa fosforito, pollo desmechado, champiñones etc.)
ARROZ	125	Arroz blanco, con fideos o con vegetales
PROTEINA	Carne, pollo vísceras, res o pescado en filete (160 gramos crudo) carne con hueso pollo con hueso pescado entero (200 gramos crudo)	Carne de res, cerdo o ternera con o sin hueso, pollo en fileta o por presas, pescado en filete o entero vísceras (pata, mondongo, corazón e hígado de res) asados, salteados fritos estofados, horneados o de acuerdo a la preparación establecida en el menú. Con o sin salsa (el peso de la salsa o el acompañamiento no se incluye en el peso de la proteína
LEGUMINOSA	100 gramos en cocido /80 gramos en crudo	Frijol blanco, negro o rojo, lenteja, garbanzo, arveja verde o amarilla
GUARNICION FARINACEA	80 gramos en crudo	Papa, yuca, arracacha, plátano

VERDURA CALIENTE	100 gramos en cocido	Mazorca, habichuela, arveja fresca, verduras cocidas en general, tortas de verduras en general
ENSALADA	100 gramos en cocido	Barra de ensaladas, mínimo 4 ingredientes vegetales en vinagreta y un aderezo
JUGO	Un vaso de 8 oz /250 ml	Jugo con dulce y sin dulce, dos opciones diferentes de jugo en cada servicio
POSTRE	40 gramos	Elaborado fresco gelatina, frutos secos o fruta.

Es de tener en cuenta que los trabajadores oficiales de los centros de Cali es una población adulta, algunos de ellos con enfermedades de base, por lo tanto, se recomienda:

DESAYUNO

- Jugo en agua: La fruta al licuarla se convierte en fructosa que es el azúcar natural de las frutas (sin contar cuando se le añade azúcar) y por lo general toda la fibra queda en el colador, por lo cual es más saludable consumir la fruta entera y tomar solo agua o agua con limón.
- Bebida con leche: Evitar el uso de producto lácteo entero o emplear leches vegetales como leche de almendras.
- Alimento proteico: Los productos embutidos como salchichas tienen alto contenido de grasa saturada, la cual incrementa los niveles de colesterol LDL (colesterol malo) aumentando el riesgo de enfermedades cardiovasculares.

ALMUERZO

- Proteína: Las vísceras también tienen un alto contenido de grasa saturada y colesterol, por lo tanto, su consumo debe ser muy esporádicamente.
- Verdura caliente: Las verduras es mejor consumirlas frescas y crudas, pero las que requieran cocción es mejor al vapor, lo que permite conservar más sus nutrientes
- Aumentar el consumo de grasa saludable con alimentos como el aguacate.

Tener en cuenta las siguientes especificaciones

NOTA: CABE ANOTAR QUE LOS ALIMENTOS QUE LOS OFERENTES COTICE DEBEN CUMPLIR CON LAS CONDICIONES ESTABLECIDAS EN LA GUÍA TÉCNICA CON LINEAMIENTOS DE SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO PARA RESTAURANTES Y CAFETERÍA SEGÚN LA CIRCULAR 3-2017-000011 DEL 26 DE ENERO DEL 2017 EMITIDA POR EL DOCTOR MILTON NUÑEZ PAZ SECRETARIO GENERAL DEL SENA. LINK http://compromiso.sena.edu.co/documentos/vista/descarga.php?id=1275

7.1 ESPECIFICACIONES TÉCNICAS MINIMAS QUE DEBEN CUMPLIR

- El contratista deberá servir en vajilla de losa con cubiertos metálicos, no se permiten recipientes desechables.
- El proponente deberá garantizar un ciclo de minutas mensuales mínimo veinte (20) menús al mes, diferentes por cada servicio; que garanticen así la variedad en la alimentación a suministrar, de no ser así se incurrirá en una causal de incumplimiento del contrato que puede dar lugar incluso hasta la terminación del contrato.
- De otra parte, el menú diario deberá ser publicado dentro de las instalaciones del restaurante, en un espacio visible a los usuarios del servicio.
- Los alimentos deben ser servidos en caliente.
- El proponente deberá tener la capacidad de prestar el servicio de suministro de alimentación preparada de desayunos y almuerzos en Cali, con puntos de atención cercanos, no podrá estar a más de 500 metros y de cada una de las sedes: instalaciones

del Complejo Salomia Calle 52 No. 2 Bis 15 para atender promedio de 17 trabajadores oficiales, centro de la construcción calle 34 No. 17B-23 Barrio Santa Fe para atender promedio 5 trabajadores oficiales y CDTI Calle 72 No. 26 J 97 para atender un promedio de 10 trabajadores oficiales.

- El Sena contratará por unidad reservándose el derecho de variar las cantidades de acuerdo con las necesidades del servicio.
- Los menús que se presentan con la propuesta deben ser elaborados y firmados por un profesional en nutrición y dietética con tarjeta profesional y resolución de autorización para el ejercicio de la profesión. Presentar la fotocopia de la cédula y de la tarjeta profesional.
- Así mismo, el contratista deberá asignar de su personal a un coordinador que se requerirá para la prestación del servicio en calidad, quien mantendrá contacto permanente con el supervisor, frente a lo relacionado con la ejecución del contrato.
- Proponer realizar muestras microbiológicas a los alimentos ofrecidos, cuando lo considere
- necesario el supervisor del contrato y sin previo aviso
- El proponente debe haber estudiado los costos y riesgos tributarios durante la etapa previa de preparación de la propuesta y que en consecuencia estén incorporados en el precio ofrecido.

PERSONAL UTILIZADO PARA LA PRESTACIÓN DEL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN

El oferente deberá contar con personal idóneo para la manipulación, preparación y servido de los alimentos por lo tanto deberá garantizar que todo el personal que intervenga directa o indirectamente en la preparación de los alimentos cuente con el certificado de manipulador de alimentos y los certificados médicos de ley, los cuales deberán mantenerse vigentes durante la ejecución del contrato y los cuales deben actualizarse según la normatividad vigente. El personal deberá contar con dotación que incluya delantal, gorro, tapa bocas y zapatos adecuados para este tipo de actividad.

El contratista deberá presentar la relación del personal donde indique las personas que prestarán sus servicios para el desarrollo del objeto contractual, acreditando mediante copia el respectivo certificado vigente (o carné) de manipulación de alimentos de cada uno.

La empresa contratista debe garantizar que desde el inicio de la ejecución del contrato todo el personal por ella contratado debe además de poseer el certificado de manipulación de alimentos expedido por entidad competente, haberse practicado los siguientes exámenes, los cuales se renovarán según normatividad vigente:

EXÁMENES DE LABORATORIO

- Coprocultivo para salmonella y shigella.
- KOH para uñas.
- Secreciones nasofaríngeas.
- Seriado de baciloscopia.
- Certificado médico

Todas las personas que han de realizar actividades de manipulación de alimentos deben tener formación en materia de educación de higiene y sanidad especialmente en cuanto a prácticas de control de calidad en la manipulación de alimentos, por lo tanto, todas las personas que emplee el contratista para la prestación del servicio deben estar capacitados para tomar las precauciones necesarias para evitar la contaminación de los alimentos.

DISPOSICIONES HIGIÉNICAS SANITARIAS Y AMBIENTALES

El contratista debe cumplir con las disposiciones higiénico-sanitarias relacionadas directamente con el objeto del contrato, las cuales han sido establecidas por el Ministerio de Salud mediante la normatividad vigente. El contratista debe presentar, documentados los siguientes planes y programas:

- Programa de manejo de alimentos
- Programas de capacitación básica en protección de alimentos y de educación continuada para los
manipuladores de alimentos, así como estar debidamente carnetizados y actualizados los mismos durante la
ejecución del contrato.
- Programa de Limpieza y desinfección.
- Programa de Control de plagas, artrópodos y roedores.
- Plan de muestreo que incluya además los controles microbiológicos.
- Programa de disposición de desechos sólidos y líquidos.
- Programa de ahorro y uso adecuado del agua y la energía

Cumplir con todas las normas de carácter sanitario y los requisitos exigidos en materia de fabricación, procesamiento, preparación, envase, almacenamiento, transporte, distribución y comercialización de alimentos consagradas principalmente en el Decreto 3075 de 1997 “Por el cual se reglamenta parcialmente la Ley 9 de 1979 por la cual se dictan medidas sanitarias y se dictan otras disposiciones

El proponente seleccionado deberá cumplir con la normatividad vigente en Seguridad y Salud en el trabajo, incluido los protocolos de bioseguridad por COVID-19 (presentar certificación del cumplimiento del SG-SST y constancia de cumplimiento protocolos de bioseguridad dados por la ARL), que se realice la manipulación y preparación de los alimentos de acuerdo a condiciones de higiene y salubridad evitando poner en riesgo la salud y bienestar de todos los usuarios

DISPONIBILIDAD DEL SERVICIO

Los horarios previstos en los que el Contratista deberá prestar el servicio de alimentos es el que se relaciona, sin embargo, este horario puede estar sujeta a modificaciones las cuales serán comunicadas con antelación al contratista:

DE LUNES A SABADO:

Desayuno: De 07:00 a.m. a 9:00 a.m. Almuerzo: De 11:50 a.m. a 2:00 p.m. Para aquellos trabajadores que por razones a sus obligaciones laborales no les sea posible tomar sus alimentos en estos horarios el proveedor deberá garantizar la respectiva ración. Adicionalmente, deberá disponer de las raciones de alimentos respectivas las cuales serán variables en el número de trabajadores a atender por día, la Entidad no garantiza ni un número mínimo, ni un número máximo de raciones por día, pero el proveedor si debe garantizar la atención de todos los trabajadores oficiales que demanden el servicio por día.

LOCAL Y EQUIPO

Para garantizar el servicio adecuado del desayuno, almuerzo y cena el contratista deberá contar con su propio menaje de cocina, equipos e infraestructura física, con el fin de garantizar el servicio oportuno de las raciones, las cuales se deberán servir al momento de solicitud de estas por parte del trabajador oficial en calidad y cantidad suficiente según el número de usuarios a atender, elementos que estarán disponibles al inicio de la ejecución del contrato. No se admite la modalidad

de envió a domicilio de las raciones el proveedor deberá contar con las instalaciones físicas para despachar los alimentos, el SENA no provee espacios para este fin.

8. ANALISIS DEL SECTOR

El contrato de arrendamiento de inmuebles es una modalidad contractual de gran importancia social y económica, en tanto recae sobre bienes prioritarios en desarrollo de las principales actividades de las personas, como lo es por ejemplo una casa de habitación que posibilite tener una vivienda digna o una oficina o local comercial que permita el desarrollo de una actividad lucrativa para obtener los medios de subsistencia necesarios, y que permita la generación de empleo.

El contrato de arrendamiento también representa una actividad económica y financiera que en los últimos años ha crecido y se ha institucionalizado a través de los fondos de inversión inmobiliaria, cuyo objeto es invertir el patrimonio de terceros en la adquisición de bienes inmuebles, ya sea viviendas o inmuebles destinados a comercio, para explotarlos mediante contratos de arrendamiento. Algunas importantes ventajas de estos fondos son la garantía del reembolso de participaciones como mínimo una vez al año y el beneficio tributario sobre la exención de pagar el impuesto sobre la 10 renta por los ingresos percibidos a través de los fondos por concepto de cánones de arrendamiento de vivienda de interés social nueva.

En cuanto al contrato de arrendamiento de locales comerciales, encontramos que nuestro sistema jurídico lo ha dotado de vocación de permanencia, con lo que se busca proteger una relación estable y duradera que brinde seguridad y tranquilidad a las partes, particularmente al comerciante que ha acreditado su establecimiento de comercio frente a la clientela en un determinado inmueble, del cual deriva su sustento económico. Esta protección legal, encuentra sustento en el artículo 333 de la Constitución Nacional, que consagra la protección a la actividad económica al señalar que *“La actividad económica y la iniciativa privada son libres, dentro de los límites del bien común.”*

ASPECTOS GENERALES

En este orden, se hace necesario contratar el arrendamiento de la Cafeteria del complejo Salomia, previo el análisis del sector económico que establece el Decreto 1082 de 2015 en la subsección 6, Análisis del Sector Económico y de los oferentes por parte de las Entidades Estatales, Articulo 2.2.1.1.1.6.1.

Deber de análisis de las Entidades Estatales: *“Deber de análisis de las Entidades Estatales. La Entidad Estatal debe hacer durante la etapa de planeación el análisis necesario para conocer el sector relativo al objeto del Proceso de Contratación desde la perspectiva legal, comercial, financiera, organizacional, técnica, y de análisis de riesgo”*. La Entidad Estatal debe dejar constancia de este análisis en los Documentos del Proceso por lo que se realiza de la siguiente manera:

ECONÓMICO

- Productos incluidos dentro del sector:

La ciudad de Santiago de Cali está viviendo un proceso de resurgimiento, a causa de los proyectos de vivienda, centros comerciales, empresariales y médicos, además de la mejora sustancial de la infraestructura, lo que contribuye a la generación de precios competitivos, convirtiéndose en una atractiva opción para la nueva ubicación de empresas y proyectos mixtos.

Es importante resaltar que en la ciudad de Santiago de Cali a diferencia del resto del País, existen suelos en los cuales se pueden construir complejos empresariales, y demás proyectos, lo que se convierte en un atractivo adicional para la ciudad.

Este presupuesto incluye todos los impuestos, tasas y contribuciones y demás gastos que conlleve la ejecución del contrato.

- **AGENTES QUE COMPONEN EL SECTOR:**

En caso de tomar la opción de avalúo individual o de afiliado debe consultar el listado de evaluadores de la lonja de propiedad raíz de Cali y el Valle del Cauca, por lo que se tuvieron en cuenta los precios publicados en la página propiedad raíz, con respecto a predios aledaños al complejo Salomia.

Teniendo en cuenta lo que se tiene previsto contratar en este proceso, se ha revisado el contexto local y regional, donde se determina que este tipo de servicio es objeto de ser suministrado por un proveedor que cuente con la logística y los vínculos necesarios para la incursión en los diferentes sectores que son requeridos, ya que debido al volumen de personas a ser atendidas y la complejidad por ser alimentación a la comunidad educativa, se debe contar con una amplia experiencia en el manejo del sector de cafeterías o restaurantes del sector educativo.

- **CAMBIOS EN LOS PRESUPUESTOS:**

Este proceso de contratación no es objeto de cambios presupuestales. La Entidad estipula un canon o para dicha contratación y éste no se modifica ya que la Entidad ha realizado un análisis del sector regional y un estudio de mercado en el cual se puede establecer el canon de arrendamiento y este a su vez tenga las condiciones para prestar el servicio de Cafeteria.

PERSPECTIVA LEGAL: Teniendo en cuenta que con la contratación pública se busca el cumplimiento de los fines estatales, así como la continua y eficiente prestación de los servicios requeridos, resulta necesario contar con instrumentos que garanticen a la Entidad contratante lograr la selección objetiva de los contratistas que colaboraran con ella en la consecución de los mismos .

Para ello, debe darse aplicación al Estatuto General de Contratación de la Administración Pública y demás disposiciones que lo desarrollan o complementan, como la Ley 1150 de 2007 y el Decreto 1082 de 2015, observando a cabalidad los Principios de Transparencia, Economía y Responsabilidad, de conformidad con los postulados que rigen la función administrativa.

PERSPECTIVA COMERCIAL: El servicio a contratar que es ceder espacio de Cafeteria ligado al proceso de selección de mínima cuantía, para el suministro de alimentación para trabajadores oficiales debe cumplir con los parámetros establecidos en la descripción que se realiza con posterioridad

PESPECTIVA FINANCIERA: Servicio Nacional de Aprendizaje SENA por tener autonomía administrativa y financiera realizara de manera publica el proceso que le permitirá establecer el

proponente con más idoneidad para entregar en arrendamiento Cafeteria y suministrar la alimentación a los trabajadores oficiales del complejo Salomia.

PERSPECTIVA TÉCNICA: Con respecto al análisis técnico, el mismo se detallará en el acápite pertinente, determinando con claridad las especificaciones que al respecto se requieren.

PERSPECTIVA DE ANÁLISIS DE RIESGOS: En general, el riesgo contractual se erige en aquellas circunstancias que pueden presentarse durante el desarrollo o la ejecución del contrato, que pueden alterar el equilibrio financiero del mismo, los cuales se detallarán más adelante.

COMPORTAMIENTO HISTORICO

AÑO	CONTRATISTA	OBJETO DEL CONTRATO	VALOR
2017	MARISOL VELA GOMEZ	Contratar el suministro de alimentación para los trabajadores oficiales de los centros de formación adscritos al complejo Salomia (CEAI, ASTIN, CDTI, CGTS y CENTRO DE LA CONSTRUCCION (incluido arrendamiento Cafetería) vigencia 2016..	3.621.307
2018	MARISOL VELA GOMEZ	Dar en arrendamiento un (1) espacio físico de 400 metros cuadrados para el funcionamiento de la Cafetería del Complejo Salomia	4.029.167
2019	MARISOL VELA GOMEZ	Dar en arrendamiento un (1) espacio físico de 400 metros cuadrados para el funcionamiento de la Cafetería del Complejo Salomia	$4.157.297

Oferta: La regional viene ofreciendo año tras año, espacio para la cafetería del Complejo Salomia, para que realicen el servicio de alimentación para la comunidad que estudia y labora en el Centro, la cual se compone de un área Interna de 400 M2 y área externa de 276 M2, así mismo y es de destacar que el valor por metro cuadrado en la ciudad de Cali en promedio de **Nueve mil ciento cincuenta y nueve pesos.**

Los últimos años han sido buenos para los restaurantes y cafeterías del mercado local, que han visto crecer sus ventas de forma sostenida, gracias al incremento de los ingresos disponibles de los colombianos.

El negocio de comidas por fuera del hogar esta disparado: crece a más del 15% ANUAL y ya vende $30 billones. Los grandes conglomerados se están moviendo para dominar unos de los mercados más sólidos de la economía colombiana.

Otro factor que revela el agite del mercado de alimentos es la guerra por el recurso humano. Según el DANE el personal ocupado por la Industria que vende alimentos creció 27% de 2015 al 2019-

Según estudio realizado por CAMACOL – FEDELONJAS Y METRO CUADRO empresas especializadas en este sector a continuación se relaciona la estadística para la ciudad de Palmira, en cuanto a la oferta y la demanda de Arrendamientos de locales no habitacionales.

Fuente:

http://www.lonjacali.org/noticias?limitstart=0

www.dinero.com/edicion-impresa-caratula-articulo-negocio-comidas-colombia-207247

http://www.portafolio.co/negocios/cifras-ventas-cafaterias-y-restaurantes

file:///C:/Users/csantander/Downloads/resultados%20estudio%20de%20oferta%20y%20demanda%20vivienda%202013.pdf

RELACION CON LA DEMANDA: Desde el grupo de Gestión Talento Humano del SENA se identificó el siguiente contrato de vigencias anteriores relacionado con el objeto a contratar:

AÑO	ENTIDAD	OBJETO	PLAZO DE EJECUCIÓN	VALOR
2014	Jose Macdonell Lenis gallego	contratar el suministro de alimentación para los trabajadores oficiales de los centros de formación adscritos al complejo Salomia (CEAI, ASTIN, CDTI, CGTS y Centro de la Construcción)	7 meses o hasta agotar presupuesto, lo primero que ocurra	$43.713.990
2015	Jose McDonnell Lenis gallego	contratar el suministro de alimentación para los trabajadores oficiales de los centros de formación adscritos al complejo Salomia (CEAI, ASTIN, CDTI, CGTS y Centro de la Construcción)	8 meses o hasta agotar presupuesto, lo primero que ocurra	$42.996.792
2016	Marisol vela Gomez	Contratar el suministro de alimentación para los trabajadores oficiales de los centros de formación adscritos al complejo Salomia (CEAI, ASTIN, CDTI, CGTS y Centro de la Construcción), (incluido arrendamiento cafetería) vigencia 2016.	10 meses o hasta que se agote el presupuesto disponible lo primero que ocurra, sin exceder del 31 de diciembre de 2016.	$45.384.768
2017	Marisol vela Gomez	Contratar el suministro de alimentación para los trabajadores oficiales de los centros de formación adscritos al complejo Salomia (ceai, Astin, cdti, cgts y centro de la construcción, (incluido arrendamiento cafetería) vigencia 2017.	11 meses o hasta que se agote el presupuesto disponible lo primero que ocurra, sin exceder del 31 de diciembre de 2017.	$45.365.760
2018	Marisol Vela Gomez	Contratar el suministro de alimentación para los trabajadores oficiales de los centros de formación adscritos al complejo Salomia (ceai, astin, cdti, cgts y centro de la construcción, (incluido arrendamiento cafetería) vigencia 2018.	11 meses o hasta que se agote el presupuesto disponible Lo primero que ocurra, sin exceder del 31 de diciembre de 2018.	$46.719.348
2019	Marisol Vela Gomez	Contratar el suministro de alimentación para los trabajadores oficiales de los centros de formación adscritos al complejo Salomia (ceai, astin, cdti, cgts y centro de la construcción, (incluido arrendamiento cafetería) vigencia 2019	10 meses y 15 días o hasta que se agote el presupuesto disponible Lo primero que ocurra, sin exceder del 31 de diciembre de 2019	$58.078.860

2020	Marisol Vela Gomez	Contratar el suministro de alimentación para los trabajadores oficiales de los centros de formación adscritos al complejo Salomia (CEAI, ASTIN, CDTI, CGTS y CENTRO DE LA CONSTRUCCION (incluido arrendamiento Cafetería) vigencia 2020	Tres (3) meses	$13.154.802.

Para el suministro de alimentación comida preparada de desayuno y almuerzo se evidencia que existen gran variedad de oferentes con la experiencia en este tipo de suministro alimentación que pueden satisfacer la necesidad a contratar.

9. VALOR ESTIMADO DEL CONTRATO/ PRESUPUESTO OFICIAL

El presupuesto disponible por la Entidad es de TREINTA Y OCHO MILLONES TRESCIENTOS NOVENTA Y IN MIL CUARENTA PESOS M/CTE ($ 38.391.040.00=) Incluye Imp consumo y todos los impuestos, tasas y contribuciones y Demás gastos que conlleven la ejecución del contrato

9.1 ANÁLISIS DEL VALOR ESTIMADO DEL CONTRATO Y PRESUPUESTO OFICIAL.

9.1.1 (Cuando corresponda a PROCESOS DE SELECCIÓN)

De acuerdo con el Manual de Contratación Administrativa: *Es importante establecer que en el desarrollo de los principios de publicidad y trasparencia la plataforma SECOP II facilita los procesos de solicitud de cotizaciones, por cuanto aun cuando no sea la única metodología o sea obligatorio su uso, se recomienda tener como una opción preferente.*

Por lo anterior la Regional Valle publicó la solicitud por SECOP II Para adelantar la contratación se ha tenido en cuenta, entre otros: Régimen de Propiedad, el canon de arrendamiento de locales dados en alquiler aledaños al SENA SALOMIA; igualmente se tiene en cuenta un promedio aproximado de consumo de energía, sin contar el servicio de gas que deberá asumirlo el ARRENDATARIO así:

ANALISIS DEL SECTOR Y ESTUDIO DE MERCADO SITIOS ALEDAÑOS AL COMPLEJO SALOMIA

ITEM	BARRIO	M2	CANON	Vr/m2
1	Santa Mónica popular	170	$ 1.635.000	$ 9.617
2	Alfonso López	150	$ 1.253.000	$8.353
3	Porvenir	450	$ 3.815.000	$8.478
PROMEDIO CANON ARRENDAMIENTO POR M2				**$8.816**

IP C	**$9.159**

Conforme al promedio se procede a presentar el siguiente estimado:

UBICACIÓN	M2	VALOR M2	TOTAL	VALOR KWH	PROMEDIO MENSUAL KW	
					CONSUMO	VALOR
Dentro del complejo Salomia - Cali SENA Regional Valle	400	$9.159	$3.663.600	$65	1000	$650.000
TOTAL CANON	400		$3.663.300			$ 650.000

De acuerdo con los estudios económicos y de costos realizados, el canon de arrendamiento a cobrar es de **CUATRO MILLONES TRESCIENTOS TRECE MIL SEISCIENTOS PESOS ($4.313.600)** sin incluir el servicio de gas, el cual deberá ser asumido por el ARRENDATARIO.

Se tuvo en cuenta los siguientes aspectos para llegar a los precios anteriormente estipulados:

CANON DEL SECTOR:

El canon de arrendamiento de locales dados en alquiler aledaños al SENA SALOMIA por medio de la página de propiedad raíz





Locales y Bodegas, Alquiler
Cali, Santa Mónica Popular, 170,00mts2
$1.500.000

Publicado: 19/01/2016 | **Visitas:** 168



Locales y Bodegas, Alquiler

Cali, Alfonso López, 150,00mts2
$1.150.000

,

Locales y Bodegas, Alquiler



Locales y Bodegas, Alquiler

Cali, Porvenir, 450,00mts2
$3.500.000

Housing

Locales y Bodegas, Alquiler

Cali, Porvenir, 202,00mts2
$2.500.000



Locales y Bodegas, Alquiler

Cali, Almendros, 93,00mts2
$1.000.000

Igualmente se tiene en cuenta un promedio aproximado de energía sin contar el servicio de gas que deberá asumirlo el arrendatario

Estos valores fueron basados en la siguiente información:



TARIFAS DE ENERGÍA

Somos tu empresa. EMCALI

TARIFAS DE ENERGÍA DE EMCALI EICE E.S.P. PARA EL MERCADO REGULADO APLICABLES A CONSUMOS DEL MES : enero-15

SECTORES RESIDENCIAL Y NO RESIDENCIAL-Sin Contribución (CU en $/ kWh) - RESOLUCIONES CREG 119-2007, 097-2008, 116 y 167-2009, 186-2010, 186-2013, 185-2014 y LEY 1739-2014.

El AOM de 4,12% acorde con las Resoluciones CREG 061-2010 y CREG 024-2012, la Opción Tarifaria acorde con la metodología establecida en la Resolución CREG 168-2008.

CALI, YUMBO Y PUERTO TEJADA

TARIFAS PARA SECTOR RESIDENCIAL ($/kWh) - NIVEL DE TENSIÓN 1 (Estratos 5 y 6 con Contribución) ; CUv = Gm+Tm+Dsm+Cvm+PRnm+Rm

Estratos	1		2		3		4	5 y 6	Com. e Ind. Nivel 1
(kWh/Mes)	1-CS	> CS	1-CS	> CS	1-CS	> CS	Todo consumo		
Sencilla I (A)	183,67	459,17	229,59	459,17	390,30	459,17	459,17	551,01	551,01
Sencilla I (C)	172,26	430,65	215,33	430,65	366,05	430,65	430,65	516,78	516,78

MONOMIAS HORARIAS		Nivel 1 (A)	Nivel 1 (C)	Nivel 2	Nivel 3
SENCILLA	Todas Horas: 0-24	450,17	422,21	355,61	310,45
DOBLE HORARIA	Pico: 09-12, 18-21	454,01	426,05	359,09	313,92
	Fuera de Pico	448,32	420,36	353,94	308,79
HORARIA Y TRIPLE HORARIA	Máx: 09-12, 18-21	454,01	426,05	359,09	313,92
	Med: 4-9,12-18,21-23	450,16	422,20	355,60	310,45
	Mín: 23-04	443,54	415,57	349,61	304,47

CONSUMOS DE SUBSISTENCIA PARA APLICACION DE SUBSIDIOS			
Municipio	CALI	YUMBO	PTO. TEJADA
A.S.N.M.	991	1000	968
C.S. E.1-2-3	173	130	173
C.S. Z.Subnor.	184	138	184

(A) Medición a Nivel 1, Transformador y Red baja tensión propiedad OR

(C) Medición a Nivel 1, Transformador y Red baja tensión propiedad Cliente

COMPONENTES DEL COSTO UNITARIO DE PRESTACIÓN DEL SERVICIO - CUv ($/kWh) con Creg 119-07 — diciembre-14

Nivel Tensión	Gm	Tm	PRnm	DtUN	Rm	Cvm	CUv (Creg 119-07) Calculado	CUv (Creg 168-08 Opcion Tarifaria) Aplicado
1 (A)	166,48	22,51	31,54	138,75	3,47	33,84	396,59	459,17
1 (C)	166,48	22,51	31,54	114,26	3,47	33,84	372,10	430,65
2	166,48	22,51	10,10	83,68	3,47	33,84	320,08	352,72
3	166,48	22,51	9,49	45,51	3,47	33,84	281,30	316,66

CS:184 kWh Cali y Pto. Tejada(Subnormales)

1-CS	> CS
145,09	362,72

CS:138 kWh Yumbo (Subnormales)

1-CS	> CS
145,09	362,72

Resolución UPME-0355 de Julio 08 de 2004. CS = 173 kWh-mes para Municipios a una altura inferior a 1000 metros sobre el nivel del mar.
Año 2008: CS: Consumo de Subsistencia: CS = 130 kWh-mes para Municipios a una altura igual o superior a 1000 metros sobre el nivel del mar.
Resolución UPME-0013 de Enero de 2005, para ZONAS SUBNORMALES. CS = 184 kWh-mes para Municipios a una altura inferior a 1000 metros sobre el nivel del mar.
Año 2008: CS: Consumo de Subsistencia: CS = 138 kWh-mes para Municipios a una altura igual o superior a 1000 metros sobre el nivel del mar.

EMCALI

EL DEPARTAMENTO DE VENTAS LE OFRECE ASESORÍA TÉCNICA Y COMERCIAL EN FORMA PERSONALIZADA.
AV.2 NORTE 7N-45 CALI, Mezzanine piso 2, Teléfonos 899 72 00 de Cali.

9.1.2 (Cuando corresponda a CONTRATACION DIRECTA, diferente a Contratos de Prestación de Servicios Profesionales y de Apoyo a la Gestión.)

N/A

9.1.3 (Cuando la estimación del presupuesto corresponda a análisis diferentes:)

N/A

10. ASPECTOS PRESUPUESTALES

RUBRO:			
PRESUPUESTO	**Indique con X**	**RUBRO**	**VALOR**
Inversión	**X**	**N/A**	**N/A**
Funcionamiento			

Nro. de CDP o Vigencia Futura	Fecha de CDP o Vigencia Futura	Fecha de vencimiento del CDP	Dependencia	Posición Catálogo de Gasto	Fuente	Valor en Letras	Valor en Números.

11.JUSTIFICACIÓN DE LA MODALIDAD DE SELECCIÓN

La Selección del contratista se realizará a través de la modalidad de MINIMA CUANTIA, con fundamento en lo dispuesto en el numeral 5 del artículo 2 de la Ley 1150 de 2007, el artículo 94 de la Ley 1474 de 2011 y lo reglamentado por el artículo 2.2.1.2.1.5.1 del Decreto 1082 de 2015.

Se contratará mediante una invitación pública, teniendo en cuenta como factor de selección, además de los requisitos habilitantes, el menor precio de las propuestas, siempre y cuando cumplan con las especificaciones técnicas.

Se adjudicará un único contrato de SUMINISTRO, mediante ACEPTACIÓN DE OFERTA, una vez cumplidos los términos y condiciones indicados por la Entidad en la Invitación pública.

12. MODALIDAD DE SELECCIÓN:

Contratación directa

Nota: La modalidad de contratación es directa pero debido a que esta supeditado al suministro de la alimentación a los t.o, el proceso se adjudicara por medio de selección abreviada mínima cuantía.

13. INFORMACIÓN DEL CONTRATO:

TIPOLOGÍA CONTRACTUAL

Contrato de arrendamiento	
Otro:	N/A

14.OBLIGACIONES DE LAS PARTES

Especificaciones Esenciales: El arrendador deberá cumplir con todas las condiciones exigidas por las autoridades ambientales y de saneamiento para el suministro de alimentos. El inmueble objeto de arrendamiento se destinara única y exclusivamente para la prestación del servicio de restaurante y Cafetería, quedando prohibido cambiarle de destinación.

2.2 ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

Área en Arriendo SENA	400 M2
Estado de las Instalaciones	Buena
Equipos o Dotación Agregada, servicios Incluidos	1- Se entrega con Servicios de Agua- Energía - Gas. 2- dotada con los equipos necesarios para funcionar los cuales se entregaran al arrendatario conforme a acta
Objeto del Arriendo- Uso- valor de Posibles Ventas aspiradas mensuales	Objeto: Cafetería para uso de los aprendices y personal del Centro.
Breve estudio de Mercado de Instalaciones similares en arriendo en el sector. $/Mtr2 (adjunto)	El Valor promedio por metro cuadrado es de Diez mil setecientos setenta y ocho pesos m/cte ($9.159) en la vigencia 2022.

NOTA: CABE ANOTAR QUE LOS ALIMENTOS QUE LOS OFERENTES COTICE DEBEN CUMPLIR CON LAS CONDICIONES ESTABLECIDAS EN LA GUÍA TÉCNICA CON LINEAMIENTOS DE SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO PARA RESTAURANTES Y CAFETERÍA SEGÚN LA CIRCULAR 3-2017-000011 DEL 26 DE ENERO DEL 2017 EMITIDA POR EL DOCTOR MILTON NUÑEZ PAZ SECRETARIO REGIONAL DEL SENA. LINK http://compromiso.sena.edu.co/documentos/vista/descarga.php?id=1275

NOTA: SE REALIZARÁ VISITA TECNICA CON EL FIN DE VERIFICAR EL CUMPLIMIENTO DE LO ESTABLECIDO EN LA GUÍA TÉCNICA CON LINEAMIENTOS DE SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO PARA RESTAURANTES Y CAFETERÍA SEGÚN LA CIRCULAR 3-2017-000011 DEL 26 DE ENERO DEL 2017 EMITIDA POR EL DOCTOR MILTON NUÑEZ PAZ SECRETARIO REGIONAL DEL SENA. LINK http://compromiso.sena.edu.co/documentos/vista/descarga.php?id=1275

B.) LIMITACIONES PROHIBICIONES Y OBLIGACIONES

1) Recibir y restituir el inmueble y los equipos a entregar en el estado en que se encuentre. Mediante acta suscrita por las partes.
2) El arrendador deberá cumplir con todas las condiciones exigidas por las autoridades ambientales y de saneamiento y de salud y seguridad en el trabajo conforme al Decreto 1443 del 2014 Decreto Reglamentario 1072 de 2015-
3) El inmueble objeto de arrendamiento se destinara única y exclusivamente a la prestación del servicio de preparación de alimentos y venta quedando prohibido cambiarle la destinación.
4) En ningún caso el arrendatario podrá subarrendar el bien inmueble o sus equipos esto dará terminación inmediata del contrato.
5) Pagar o cancelar los cánones mensuales de arrendamiento en forma anticipada de conformidad a lo estipulado en el contrato.
6) Efectuar y pagar durante la vigencia del contrato todas las reparaciones parciales y mano de obra que requiera la zona Cafetera por deterioro natural para su óptimo funcionamiento, mantenimiento y estado de presentación, en el entendido que el ARRENDATARIO no

podrá separar o llevarse los materiales utilizados, así mismo está obligado expresamente en los términos señalados en los artículos 2029 y 2030 del código civil.

7) El mantenimiento de los equipos entregados por la entidad deberá ser asumida por el arrendador presentar constancia y hoja de vida con el mtto respectivo.
8) Toda adecuación, mejora o reparación deberá estar previamente autorizada por el ARRENDADOR, siendo entendido que en cualquier caso, ellas quedaran de propiedad del SENA, en consecuencia el ARRENDADOR no queda obligado a pagar tales mejoras o reformas ni indemnizar al ARRENDATARIO.
9) Queda totalmente prohibida la venta y consumo de bebidas embriagantes.
10) El ARRENDADOR prohíbe expresamente y terminantemente AL ARRENDATARIO dar al inmueble destinación con fines ilícitos tales como los contemplados en el literal b del parágrafo del artículo 3 del Decreto 180 de 1.998 y el artículo 34 de la Ley 30 de 1.986 y en consecuencia EL ARRENDATARIO se obliga a no utilizar el inmueble objeto de este contrato, para ocultar o como depósito de armas o explosivos o dineros de grupos terroristas o artículos de contrabando o para que en él se elaboren o almacenes, vendan o usen drogas estupefacientes o sustancias alucinógenas y afines.
11) EL ARRENDATARIO se obliga a no guardar ni permitir que se guarde en el inmueble sustancias inflamables o explosivas que pongan en peligro la seguridad de él o de la comunidad y en caso que ocurriera dentro del inmueble enfermedad infecto-contagiosa, serán del ARRENDATARIO los gastos de desinfección que ordenen las autoridades sanitarias.
12) GOOD WIILL: EL ARRENDATARIO se obliga a que bajo ninguna circunstancia, pretenderá cobrar ni al ARRENDADOR, ni al propietario del inmueble suma alguna por conceptos tales como haber logrado una buena clientela, haber acreditado y posesionado el establecimiento, primas, buen nombre o Good Will o similares.
13) Queda expresamente estipulado que cualquier cerradura o implemento adicional que el ARRENDATARIO instale en las puertas o ventanas interiores o exteriores del inmueble no las podrá retirar y quedaran de propiedad del ARRENDADOR, sin que haya lugar a reconocimiento o suma alguna por este concepto.
14) Permitir a quien ejerza la vigilancia y supervisión del presente contrato el acceso y la inspección al bien inmueble arrendado para comprobar sus condiciones de funcionamiento, destinación y si están cumpliendo las demás obligaciones adquiridas por EL ARRENDATARIO.

Nota: Teniendo en cuenta que no hay contrato para el suministro de alimentación t.o se hará un contrato provisional mientras el proceso se surte para no afectar el servicio por lo que deberá enviar los precios ofertados (funcionarios, contratistas y visitantes tanto de almuerzo y desayuno) y el precio o porcentaje a cobrar sobre estos, para los aprendices quienes tienen una situación diferente por su condición de estudiantes que deberá presentar UNA MEJOR TARIFA. Estos precios serán los que regirán durante el tiempo que se encuentre la Cafetería en arrendamiento**.**

Nota 2: Las tarifas tanto para el público como para los estudiantes no podrán superar el valor promedio que arroja el estudio de mercado realizado por la Entidad (almuerzo y desayuno).

OBLIGACIONES GENERALES:

- Cumplir a cabalidad el objeto del contrato
- Mantener los precios presentados en la propuesta

- Remitir en las fechas estipuladas las facturas de los elementos entregados
- Suministrar todos los elementos solicitados en la invitación y ofertadas en la propuesta
- Asumir bajo su absoluta responsabilidad laboral, la totalidad de la carga salarial y prestacional de acuerdo con las normas legales vigentes del personal que se requiera para la entrega de los elementos contratados.
- Cancelar cumplidamente los salarios, prestaciones sociales e indemnizaciones laborales de Ley, al personal que ocupe dentro de la ejecución del contrato.
- Asumir todos los gastos e impuestos, tasas y contribuciones derivados de la celebración, ejecución y liquidación del contrato, así como el valor de la prima de la Garantía Única y sus modificaciones
- No acceder a peticiones o amenazas de quienes actúen por fuera de la Ley con el fin de obligarlos a hacer u omitir algún acto o hecho, debiendo informar inmediatamente al SENA a través del Supervisor acerca de la ocurrencia de tales peticiones o amenazas y a las demás autoridades competentes para que se adopten las medidas y correctivos que fueren necesarios.
- Teniendo en cuenta que la cafetería es un bien del Estado y será entregado en arrendamiento en excelentes condiciones, el proponente adjudicado a la entrega de esta deberá entregarla en iguales condiciones, sopena de sanción e inhabilidad por parte de los entes de control.
- **Los equipos se entregaran mediante inventario y en caso de pérdida o daño deberán realizar la sustitución inmediata de estos con las mismas o mejores especificaciones técnicas.**
- Obrar con buena fe en las distintas etapas contractuales, evitando dilataciones.
- El cumplimiento de sus obligaciones frente al Sistema de Seguridad Social Integral y Parafiscales (Caja de Compensación Familiar, SENA e ICBF), de acuerdo con el artículo 50 de la Ley 789 de 2002 , y el artículo 1 de la Ley 828 de 2003.
- Las demás obligaciones que sean del carácter de los elementos que contratamos, como resultado de la presente invitación y las demás que por Ley le corresponde.
- Teniendo en cuenta que el arrendamiento de la Cafetería se le adjudica a quien presente la oferta más favorable ligado al suministro de alimentación para trabajadores oficiales, también se anota que este debe presentar listado con precios de los demás artículos a ofrecer como dulcería y/o productos de cafetería los cuales deben ser entregados con la oferta, igualmente se aclara que estos serán verificados en el mercado y no podrán ser superiores, los precios ofertados deberán mantenerse durante la vigencia del contrato y la supervisión constatara esto por medio de visitas a la Cafetería.

LISTADO DE LA DULCERIA	VOLUMEN O PESO DE LOS PRODUCTOS	VALOR VENTA AL PUBLICO
Agua de bolsa (discriminar marca)	360 ml	
Agua grande (discriminar marcas y presentaciones)	600ml	
Arequipe (discriminar marca)	30 gr	

Avena bolsa 6 u	200 ml	
Avena bolsa	200 ml	
Avena dietética	250 ml	
Avena natural	250 ml	
Besitos	60 gr	
Boliqueso	21 gr	
Bombones (diferentes marcas)	20 gr	
Bonyurth (diferentes marcas)	250 ml	
Botella de agua	600 ml	
Confites con chicle	25 gr	
Café en Leche Grande	6 Onzas	
Café en Leche Pequeño	4 Onzas	
Caja de chicles grande x 20 u	17,4 gr	
Caja de chicles mediana x 8 pastilla	11,8 gr	
Caja de chicles pequeña x 100 u	2,9 gr	
Bananas de chocolate	20 gr	
Chocolatina	28 gr	
Chocolatina Blanca	24 gr	
Chocolatina normal	50 gr	
Chocolatina	36 gr	
Chocolatina Tricolor	40 gr	

Chocolatina con galleta	22 gr	
Pastel con recubrimiento de chocolate	350 gr	
Bananas de café	4 gr	
Paquete surtido (papas, chicharrón)	48 gr	
Galletas integrales unidad	26 gr	
Galletas soda	26 gr	
Yogurth discriminar marcas	237 ml	
Galleta	30 gr	
Galleta Tipo Leche (discriminar marcas)	15,2 gr	
Gaseosa	1,5 lt	
Gaseosa x 30 u	350 ml	
Gaseosa gob pac x 30 u	400 ml	
Gaseosa gob pac x 30 u	600 ml	
Gaseosa pac x 6 u	3.25 lt	
Gaseosa Plástica x 12 u	250 ml	
Gaseosa Vidrio x 30 u	250 ml	
Jugo botella (discriminar marca)	200 ml	
Jugo en caja (discriminar marca)	200 ml	

Jugo go pack (discriminar marca)	500 ml	
Jugo pack x 12 u	300 ml	
Jugo gob pack x 15 u Naranja	500 ml	
Jugos en caja Grande x 30 u	350cc	
Jugo Pequeño	250cc	
Kumis (discriminar marca)	200 ml	
Leche	200 ml	
Mani diferentes presentaciones (discriminar marca)	50 gf	
Menta Masticable x 100 u	1,6 gr	
Bebida chocolatada Grande (discriminar marca)	9 Onzas	
Bebida chocolatada Pequeña (discriminar marca)	7 Onzas	
Té helado (discriminar marca)	500 ml	
Palomitas	20 gr	
Papa paquete (discriminar marcas y diferentes presentaciones)	45 gr	
Tinto Grande	6 Onzas	
Tinto pequeño	4 Onzas	

Torta Combinada	80 gr	
Bebidas energéticas (discriminar marcas)	470 ml	
Bebidas energéticas (discriminar marcas)	240 ml	
PRODUCTOS DE CAFETERIA	**VOLUMEN O PESO DE LOS PRODUCTOS**	**VALOR VENTA AL PUBLICO**
Dedo de queso	95 gr	
Dedo hawaiano	120 gr	
Dedo salchicha	160 gr	
Empanadas	95 gr	
Pastel de pollo	100 gr	
Panceroti	150 gr	
Sándwich	80 gr	
Sándwich (cola cubana)	120 gr	
Aplastado	80 gr	
Almojábanas	60 gr	
Pandebonos	40 gr	
Pan queso	80 gr	
Buñuelos	60 gr	
Almojábana tradicional	40 gr	
Arepitas	40 gr	
Arepa con queso	60 gr	
Papa rellena	80 gr	
Papa aborrajada	100 gr	
Aborrajado	100 gr	
Arepa con salchichón	120 gr	

Jugo natural grande	12 Onzas	
Jugo natural pequeño	7 Onzas	
Avena casera grande	9 Onzas	
Avena casera pequeña	7 Onzas	
Bebida chocolatada casero grande	9 Onzas	
Bebida chocolatada casero pequeño	7 Onzas	

Nota 1: Los precios ofertados deberán de permanecer durante toda la ejecución del contrato.

Nota 2: La Cafetería deberá estar surtida durante toda la vigencia del contrato.

Nota 3: Las instalaciones se darán en arrendamiento para el servicio de Cafetería para toda la comunidad educativa y suministro de alimentación para los trabajadores oficiales no obstante cuando la entidad requiera hacer algún evento ya se para funcionarios o aprendices estas deberán estar a disposición de la Entidad, sin embargo se podrá prestar el servicio siempre y cuando no obstaculice lo programado por la Entidad.

15.PLAZO DE EJECUCIÓN DEL CONTRATO

El plazo de ejecución del contrato será de ONCE (11) meses y/o sin excederse del 31 de diciembre de 2022; el plazo se contará a partir del cumplimiento de los requisitos de ejecución (registro presupuestal del proceso de suministro alimentación a t.o y la aprobación de la garantía única y acta de inicio firmada por las (2) partes) en el SECOP II.

15.1 LUGAR DE EJECUCIÓN DEL CONTRATO

La ejecución del contrato se llevará a cabo en COMPLEJO SALOMIA, ubicado en la calle 52 No 2 bis 15,. El contrato por suscribir será en la ciudad de Santiago de Cali en el Departamento del Valle del Cauca.

15.2 FORMA DE PAGO O PLAN DE PAGO

Pagos que se realizarán durante el contrato	Determine el porcentaje que cada pago representa frente al valor total del contrato	Requisito para el pago
PAGO 1	$1.294.080	Debe cancelar cuenta del SENA

PAGO 2	$1.294.080	Debe cancelar cuenta del SENA
PAGO 3	$1.294.080	Debe cancelar cuenta del SENA
PAGO 4	$4.313.600	Debe cancelar cuenta del SENA
PAGO 5	$4.313.600	Debe cancelar cuenta del SENA
PAGO 6	$4.313.600	Debe cancelar cuenta del SENA
PAGO 7	$4.313.600	Debe cancelar cuenta del SENA
PAGO 8	$4.313.600	Debe cancelar cuenta del SENA
PAGO 9	$4.313.600	Debe cancelar cuenta del SENA
PAGO 10	$4.313.600	Debe cancelar cuenta del SENA
PAGO 11	$4.313.600	Debe cancelar cuenta del SENA

NOTA: La proyección se realiza conforme a las condiciones actuales en la que podría haber un aforo total y normalidad a partir del mes de mayo, No obstante en caso que esto no llegue a ocurrir y que por el contrario no haya total normalidad el contratista, le hará saber esto al ordenador del gasto para estudiar el caso y tomar las decisiones pertinentes.

Otra forma de Pago:	El valor del Contrato será cancelado por el SENA mensualmente y dentro de Los primeros cinco (05) días hábiles a la cuenta de la Entidad

15.3 PAGO DE ANTICIPOS

Se requieren anticipos:	**SI:**	.	**NO:**	X	
Si requiere de anticipo diligencie las siguientes casillas:					
Número de desembolsos que se realizarán durante el contrato	**Determine el porcentaje que cada desembolso representa frente al valor total del contrato**		**Amortización:**		**Requisito para el desembolso**
N/A.	N/A		N/A		N/A

16. CONTROL Y VIGILANCIA DEL CONTRATO

El Contrato requiere interventoría:	**SI:**	.
	NO:	X

De no requerir interventoría, o que la misma no sea integral (jurídica, técnica, financiera, contable y administrativa), indique las condiciones de idoneidad que debe cumplir quién realizaría la supervisión:	La supervisión deberá ser adelantada conforme lo señalado en el Manual de Supervisión e Interventoría del SENA y en cumplimiento de lo establecido en el marco normativo vigente, en especial, las disposiciones previstas en la Ley 1474 de 2011.
En razón a lo anterior se recomienda al ordenador del gasto la designación de la Profesional de Gestión Talento Humano que maneja el proceso como supervisor del contrato. Quién verificará la correcta y oportuna ejecución del objeto contractual y actuará de conformidad con lo establecido en la Resolución 1-1471-2020 y determinado por el Manual de Supervisión e Interventoría V.5, Código GCCON-M-002 de noviembre de 2020	

17.FORMA DE ADJUDICACIÓN

La adjudicación esta ligada al contratista adjudicado para el proceso de mínima cuantía MC-VLL-0001-2022, quien suminsitrara alimentación a trabajadores oficiales teniendo en cuenta que la Entidad cuenta con cafetería para la preparación y garantía de este derecho convencional y así mismo suplirá la necesidad para toda la comunidad educativa.

18.CRITERIOS PARA SELECCIONAR LA OFERTA MÁS FAVORABLES

Los criterios que se definen a continuación son los aplicables para los procesos públicos de selección.

19 ANALISIS DE RIESGOS

Anexo 1. Matriz de Riesgos de acuerdo con el formato establecido por Colombia Compra Eficiente:

https://www.colombiacompra.gov.co/sites/cce_public/files/cce_documents/matriz_riesgos.doc

20 GARANTÍAS

Señale con una “X” los amparos a exigir:	
x	**Cumplimiento:** La Entidad Estatal debe determinar el valor y el plazo de la garantía de acuerdo con el objeto, el valor, la naturaleza y las obligaciones contenidas en el contrato y será equivalente al veinte por ciento (20%) del valor del contrato, con una vigencia igual al término de duración del contrato y cuatro (4) meses más, contados a partir de su perfeccionamiento.
	Suficiencia de la garantía de pago de salarios, Prestaciones Sociales legales e indemnizaciones laborales: esta garantía debe estar vigente por el plazo del contrato y tres (3) años más y se constituirá por el 10% del valor del contrato.

	Calidad y correcto funcionamiento de los bienes y equipos suministrados: por el (%) del valor del contrato, vigente por el plazo de ejecución del contrato y meses más.
x	**Calidad del servicio:** La Entidad Estatal debe determinar el valor y el plazo de la garantía de acuerdo con el objeto, el valor, la naturaleza y las obligaciones contenidas en el contrato y será equivalente al veinte por ciento (20%) del valor del contrato, con una vigencia igual al término de duración del contrato y cuatro (4) meses más, contados a partir de su perfeccionamiento.
	Cumplimiento de los bienes: La Entidad Estatal debe determinar el valor y el plazo de la garantía de acuerdo con el objeto, el valor, la naturaleza y las obligaciones contenidas en el contrato y será equivalente al veinte por ciento (20%) del valor del contrato, con una vigencia igual al término de duración del contrato y cuatro (4) meses más, contados a partir del acta de recibo a satisfacción
	Póliza de Responsabilidad extracontractual: Doscientos (200) SMMLV para contratos cuyo valor sea inferior o igual a mil quinientos (1.500) SMMLV La vigencia de esta garantía deberá ser igual al período de ejecución del contrato.

Nota. Si se requiere otro amparo que no esté incluido deberá agregarse.

N/A

21 LIMITACIÓN A LAS MIPYMES

INFORMACIÓN PARA LIMITACIÓN A MIPYMES: (Solo aplica para procesos superiores a US$125.000)					
N/A					
El Proceso de selección es inferior a ciento veinticinco mil dólares de los Estados Unidos de América (US$125.000)	SI	X	NO		

23. ACUERDOS COMERCIALES:

En el literal D del Manual para el manejo de los Acuerdos Comerciales en Procesos de Contratación, se establece lo siguiente: Las Entidades Estatales que adelantan sus Procesos de Contratación con las Leyes 80 de 1993 y 1150 de 2007, no deben hacer este análisis en las modalidades de selección de contratación directa, mínima cuantía o para la enajenación de bienes del Estado. Por lo anterior, por ser un proceso de mínima cuantía no aplica el análisis de acuerdos comerciales.

24. OTROS ASPECTOS

VISITA PROGRAMADA.	**SI:**		**NO:**	X
Si sí se requiere determine la fecha, hora, lugar y duración:				
MUESTRA	**SI:**		**NO:**	X
VERIFICACIÓN DE LA INFORMACIÓN.	**SI:**	X	**NO:**	

25. IMPACTO SOCIAL, ECONÓMICO Y AMBIENTAL DE LA CONTRATACIÓN, LICENCIAS, PERMISOS, AUTORIZACIONES Y DISEÑOS.

SERVICIO NACIONAL DE APRENDIZAJE PROCESO GESTION CONTRACTUAL ANEXO DE VERIFICACIÓN DEL CUMPLIMIENTO DE REQUISITOS LEGALES AMBIENTALES, DE EFICIENCIA ENERGÉTICA Y DE SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO.	**Versión:**	**03**
	Código:	**GCCON-AN-001**
	Fecha de vigencia:	**Noviembre de 2021**

CONTRATO No:	**NOMBRE DE PROVEEDOR:**
VIGENCIA DEL CONTRATO:	**NOMBRE DEL SUPERVISOR DE CONTRATO:**
OBJETO: Criterios normativos para la contratación del servicio de alimentación (cafeterías o restaurantes)	

ASPECTO(S) AMBIENTAL(ES) Y DE SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO
- Consumo de alimentos y bebidas
- Viabilidad de enfermedades trasmitidas por alimentos (ETA) e intoxicaciones alimentarias
- Generación de residuos no peligrosos
- Generación de residuos especiales (aceites usados y/o quemados, papel impregnado de aceite y residuos de la campana extractora)
- Generación de vertimientos
- Consumo de energía / gas
- Consumo de agua
- Potencial de lesiones o afectaciones a la salud

DESCRIPCIÓN DEL CRITERIO	ETAPA	CUMPLIMIENTO			OBSERVACIONES
		SI	NO	N/A	(Indique aquí el documento que soporta su respuesta o la razón de que no aplique la disposición)

Criterios para Contratar el Servicio de Alimentación (cafeterías o restaurantes)					
El proponente deberá allegar una declaración juramentada expedida por el Representante Legal en la cual se certifique que cuenta con concepto sanitario expedido por autoridad competente y equipo debidamente capacitado.	Precontractual				
Presentar copia del concepto sanitario expedido por la Secretaría de Salud para la actividad de expendio de alimentos y/o preparación de alimentos vigente. - Cuando la actividad principal sea expendio de alimentos, el proveedor tendrá 3 meses para la entrega del concepto. - Cuando la actividad principal sea preparación de alimentos, el proveedor tendrá 1 mes para la entrega del concepto. Los plazos definidos anteriormente rigen a partir de la suscripción del contrato.	Contractual				
Entregar certificado de curso o capacitación en educación sanitaria, Buenas Prácticas de Manufactura - BPM y conocimientos de manipulación higiénica de alimentos del personal que preparará los alimentos.	Contractual				
Entregar plan de capacitación anual continuo y permanente 10 horas anuales en educación sanitaria, Buenas Prácticas de Manufactura - BPM y conocimientos de manipulación higiénica de alimentos (cronograma, planillas de asistencia registro fotográfico temas, duración,) de acuerdo a lo establecido en la resolución 2674 del 2013.	Contractual				

Entregar copia del Plan de Saneamiento actualizado. (Procedimientos, cronogramas, registros, listas de chequeo y responsables). Nota: El SENA podrá verificar en cualquier momento que el proveedor cumpla con los lineamientos de la “Guía Técnica de Seguridad y Salud en el Trabajo con lineamientos para restaurantes y cafeterías” y/o versiones que lo sustituyan ubicado en la plataforma Compromiso (SENA).	Contractual				
El proveedor del servicio deberá garantizar el manejo y gestión adecuada de los aceites de cocina usado que se generen, mediante un gestor autorizado, presentar los certificados de aprovechamiento expedido por el gestor y realizar el reporte como generador de aceite de cocina usado ante la autoridad ambiental competente.	Contractual				
Los plásticos de un solo uso requeridos para el suministro de alimentación deben ser: reutilizables o reciclables o compostables. Está prohibido el uso de mezcladores, pitillos, vasos plásticos, platos plásticos, poliestireno y globos decorativos.	Contractual				
Implementar estrategias que permitan prevenir la pérdida y desperdicio de alimentos y en caso de generarlos informar si se entregan a organizaciones sin ánimo de lucro o a refugios de animales en situación de abandono o su manejo como compostaje	Contractual				

Certificado de implementación del SG-SST acorde a la evaluación de estándares mínimos, certificación firmada el Representante Legal, y con los siguientes soportes: 1. Fotocopia de cédula y licencia de seguridad y salud en el trabajo del profesional que. evalúa los estándares mínimos. 2.evaluacion de estándares mínimos y respectivo plan de acción de acuerdo a la aplicación de estándares mínimos aplicables - Dec. 1072/2015(2.2.4.6.1) y Res 0312-2019	Contractual				
Protocolos de bioseguridad específicos para la sede o lugar donde se desarrolle la obra de acuerdo a la Resolución 777 de 2021 o la que haga sus veces. Nota: Este requerimiento será solicitado hasta que el gobierno nacional determine que ya no se requieren protocolos de bioseguridad para el cumplimiento de labores	Pre-Contractual				
De acuerdo al riesgo en salud pública de los alimentos de expendio, o preparación, solicitar notificación sanitaria para alimentos con menor riesgo en salud pública, permiso sanitario para alimentos con riesgo medio en salud pública y registro sanitario para alimentos con alto riesgo en salud publica	Contractual				
Criterios para transporte de alimentos o materias primas para alimentos					

Los alimentos y materias primas que por su naturaleza requieran mantenerse refrigerados o congelados deben ser transportados y distribuidos bajo condiciones que aseguren y garanticen el mantenimiento de las condiciones de refrigeración o congelación hasta su destino final, que podrá verificarse mediante plantillas de registro de la temperatura del vehículo durante el transporte de alimentos, o al producto durante el cargue y descargue.	Contractual				
Los vehículos destinados al transporte de alimentos y materias primas deben cumplir dentro del territorio colombiano con los requisitos sanitarios que garanticen la adecuada protección y conservación de los mismos, para lo cual las autoridades sanitarias realizarán las actividades de inspección, vigilancia y control necesarias para velar por su cumplimiento. Las autoridades sanitarias practicarán la inspección en el vehículo y/o medio de transporte y, por acta harán constar las condiciones sanitarias del mismo.	Contractual				
Protocolos de bioseguridad específicos para la sede o lugar donde se desarrolle la obra de acuerdo a la Resolución 777 de 2021 o la que haga sus veces. Nota: Este requerimiento será solicitado hasta que el gobierno nacional determine que ya no se requieren protocolos de bioseguridad para el cumplimiento de labores	Pre-Contractual				
Previo al descargue de los alimentos o materias primas para alimentos, el SENA verificará: - Que el vehículo cuente con los recipientes en los cuales se transportan los alimentos, fabricados con materiales tales	Contractual				

que permitan una correcta limpieza y desinfección; la unidad de transporte en donde se movilicen alimentos refrigerados o congelados debe estar equipada con un adecuado sistema de monitoreo de temperatura de fácil lectura y ubicación en un lugar visible; los alimentos no deben estar directamente sobre el piso de los medios de transporte. Para este fin se utilizarán los recipientes, canastillas, o implementos de material adecuado, de manera que aíslen el producto de toda posibilidad de contaminación. Se verificará rotulado o etiquetado de alimentos de acuerdo a Resolución 5109 de 2005. En el caso de unidades de transporte sin unidad de frío se debe contar con un sistema de monitoreo sencillo y apropiado para las condiciones de entrega del producto. Este sistema puede ser un termómetro de punzón para alimentos, debidamente calibrado, cintas indicadoras de temperatura o termógrafos desechables, entre otros. Los vehículos transportadores de alimentos deben llevar en su exterior en forma claramente visible la leyenda: Transporte de alimentos.					

Normatividad Relacionada:
Resolución 5109 de 2005- Requisitos de rotulado o etiquetado
Resolución 2674 de 2013 - Preparación, manipulación y expendio de alimentos.
Decreto 1072 de 2015 Artículo 2.2.4.6.1 - Sistema de gestión en seguridad y salud en el trabajo.
Decreto 1077 de 2015 - Esquemas de prestación de Servicio Público de Aseo
Resolución 719 del 2015 - Clasificación de alimentos para consumo humano de acuerdo con el riesgo en salud publica

Resolución 316 de 2018 - Disposiciones relacionadas con la gestión de los aceites de cocina usados.
Resolución 0312 de 2019 - Estándares mínimos de seguridad y salud en el trabajo.
Ley 1990 de 2019 - Política para la prevención de pérdida de alimentos.
Resolución 777 de 2021 - Protocolo de Bioseguridad
Resolución 810 de 2021 - Etiquetado nutricional y frontal que deben cumplir los alimentos envasados o empacados para consumo humano

CRITERIO AMBIENTAL, SST/TÉCNICO	REQUISITO LEGAL ASOCIADO	SOPORTE/ EVIDENCIA	ETAPA
Exigir a todos los proponentes que en el proceso contractual cumplan con: - Demostrar cumplimiento de las obligaciones que le aplican con relación a la Seguridad y Salud en el Trabajo.	Decreto 1072 de 2015, Libro 2, Parte 2, Título 4, capítulos 1, 2, 3, y 6 Artículo 2.2.4.1.3 Artículo 2.2.4.6.1 Artículo 2.2.4.6.4 Artículo 2.2.4.6.8 Resolución 0312 de 2019 Ministerio del Trabajo	Informe de la gestión en Seguridad y Salud en el Trabajo del proponente, Acta de constitución del COPASST o Vigía de SST, Acta de constitución del Comité de Convivencia Laboral, Matriz de Identificación de Peligros, Evaluación y Valoración de los Riesgos, Reglamento de higiene y seguridad industrial, Plan de Prevención, Preparación y Respuesta ante Emergencias.	Precontractual
Exigir a los proponentes que cumplan con la normatividad relacionada a la contingencia por COVID-19.	Resolución 777 del 2 de junio de 2021, Resolución 2157 del 20 diciembre 2021, Decreto 1615 del 2021 y Circulares Nacionales 216 de 2021 y 003 de 2022, Ministerio de Salud y Protección Social.	El oferente presentara con su oferta el protocolo de bioseguridad establecido la prevención del COVID-19. En la prestación del servicio	Pre-Contractual

Exigir a todos los proponentes que en el proceso contractual cumplan con: El proveedor del servicio deberá garantizar el manejo y gestión adecuada de los aceites de cocina usado que se generen, mediante un gestor autorizado, presentar los certificados de aprovechamiento expedido por el gestor y realizar el reporte como generador de aceite de cocina usado ante la autoridad ambiental competente.	Resolución 316 de 2018 - Disposiciones relacionadas con la gestión de los aceites de cocina usados.	Certificados de aprovechamiento o de aceite de cocina.	NO APLICA
Exigir a todos los proponentes que en el proceso contractual cumplan con: Los plásticos de un solo uso requeridos para el suministro de alimentación deben ser: reutilizables o reciclables o compostables. Está prohibido el uso de mezcladores, pitillos, vasos plásticos, platos plásticos, poliestireno y globos decorativos.	Resolución 2674 de 2013 Preparación, manipulación y expendio de alimentos.	Constancia de plásticos utilizados (en caso de que se utilicen) e informe que soporte el uso de materiales y/o recipientes	Contractual
Exigir a todos los proponentes que en el proceso contractual cumplan con: Implementar estrategias que permitan prevenir la pérdida y desperdicio de alimentos y en caso de generarlos informar si se entregan a organizaciones sin ánimo de lucro o a refugios de animales en situación de abandono o su manejo como compostaje	Ley 1990 de 2019 - Política para la prevención de pérdida de alimentos.	Informe de Estrategias y/o soporte de entrega de desperdicios de alimentos	Contractual

Para la elaboración, manejo, preparación y distribución de alimentos, el proveedor deberá:

- ***Los alimentos deberán ser entregados en empaques de baja densidad o principalmente biodegradables.***

- Los empaques plásticos (Bolsas, botellas, envases) deberán ser 100% reciclables y/o fabricados principalmente en Tereftalato de Polietileno (PET).

- ***Los cubiertos (Cucharas, cuchillos y/o tenedores) deben ser 100% reciclables***

- Los empaques Tetra Pack deben ser 100% reciclables.
- ***No se deberá utilizar ningún empaque de icopor para la venta, entrega y/o almacenamiento de alimentos.***

- No se deberá utilizar ningún tipo de pitillos para venta y entrega de todo tipo de bebidas.

- Se deberá entregar la Ficha Técnica de cada uno de los empaques plásticos, cubiertos y empaques Tetra Pack y garantizar los componentes reciclables y/o biodegradables de los cuales están fabricados.

- El Supervisor del Contrato y los Profesionales del Equipo SIGA correspondientes al Subsistema de Gestión Ambiental y al Subsistema de Seguridad y Salud en el Trabajo del Centro de Formación podrán inspeccionar la implementación de prácticas ambientales, sanitarias e higiénicas.

Durante la ejecución de las actividades de elaboración, manejo, preparación y distribución de alimentos, el proveedor deberá:

- Realizar Limpieza y Desinfección a las Trampas de Grasas una vez al mes.

- No verter ningún tipo de solidos por las Redes de Alcantarillado del Centro de Formación.

- No verter ningún tipo de sustancia y/o producto químico a las Redes de Alcantarillado del Centro de Formación.

El ARRENDATARIO será responsable de todos los accidentes que puedan sufrir no sólo sus empleados, trabajadores y subcontratistas sino también el personal o bienes del SENA, si por la negligencia o descuido del ARRENDATARIO, sus empleados, trabajadores o subcontratistas no toman las precauciones o medidas de seguridad necesarias para la prevención de accidentes; por consiguiente, todas las indemnizaciones correspondientes serán por cuenta del Contratista.

Durante la ejecución del contrato, el ARRENDATARIO observará todas y cada una de las regulaciones de las autoridades bajo cuya jurisdicción se ejecute el contrato, relativas a seguridad, prevención de accidentes y enfermedad profesional, higiene industrial y salubridad y en general las normas que a este respecto tenga las entidades oficiales.

NOTA 1: En caso de que sea una persona natural independiente con afiliación voluntaria al sistema general de riesgos laborales, estos no están obligados a implementar los estándares mínimos de acuerdo con lo establecido en la Resolución 0312 del 13 de febrero de 2019, Articulo 2 parágrafo 2, lo cual deberá soportar mediante certificado emitido a la ARL a que está adscrito.

NOTA 2: los posibles oferentes pueden soportar la implementación del SG-SST de acuerdo a lo establecido en la Resolución 0312 de 2019, Estándares mínimos Fase 5. Inspección, vigilancia y control (IVC), de noviembre 2019 en adelante, mediante certificación emitida por la ARL al que

este afiliado con el porcentaje de cumplimento en la implementación del Sistema de gestión y la evaluación Inicial estándares mínimos del Sistema de Gestión de Seguridad y Salud en el Trabajo.

De igual manera deberá cumplir la empresa contratada con lo siguiente:

La Empresa contratada debe tener documentado y cumplir con el plan básico legal de Seguridad y Salud en el Trabajo (SST).

- ✓ Informe del Sistema de Gestión en Seguridad y Salud en el Trabajo.
- ✓ Acta de constitución de COPASST o Vigía de SST.
- ✓ Matriz de Identificación de Peligros, Evaluación y Valoración de los Riesgos.
- ✓ Acta de constitución del Comité de Convivencia Laboral.
- ✓ Reglamento de Higiene y Seguridad Industrial.
- ✓ Plan de prevención, preparación y respuesta ante emergencias.

Igualmente cumplirá con lo establecido en la legislación colombiana y normas establecidas por el SENA: Reglamento de higiene y seguridad Industrial y en la siguiente normatividad:

- ✓ Resolución 2400 de mayo 22 de 1979
- ✓ Resolución No. 02413 de 1979 del Ministerio de Trabajo y Seguridad Social de Colombia.
- ✓ Resolución 2013 de 1983, expedida por el Ministerio de Trabajo y Seguridad Social
- ✓ Decreto 1295 del 22 de junio de 1994.
- ✓ Art. 349 CST, Modificado artículo 55 de la ley 962 de 2005.
- ✓ Ley 1010 del 2006
- ✓ Resolución 2646 de 2008
- ✓ Resolución 652 de 2012
- ✓ Resolución 1356 de 2012
- ✓ Decreto 1072 de 26 de mayo de 2015.
- ✓ Resolución 1409 de julio 23 de 2012.
- ✓ Ley 9 de enero 24 de 1979.
- ✓ Ley 55 de julio 2 de 1992.
- ✓ Resolución 0312 de 13 de febrero de 2019 – Estándares mínimos del SG-SST
- ✓ Resolución 000777 de 2021, del Ministerio de Salud y Protección Social.
- ✓ Resolución 2157 del 20 diciembre 2021.
- ✓ Decreto 1615 del 2021.
- ✓ Circulares Nacionales 216 de 2021 y 003 de 2022

Además, lo dispuesto en la circular del SENA Regional Valle para el Cumplimiento de Seguridad y Salud en el Trabajo Contratación con Terceros, del 23 de agosto de 2018 con radicado No. 2-2018-024992 y otras legislaciones colombianas en Seguridad y Salud en el Trabajo que nos aplique.

Durante la ejecución del contrato el Supervisor con el apoyo del área de Seguridad y Salud en el Trabajo, le podrán ordenar al ARRENDATARIO cualquier medida adicional que considere conveniente o necesaria para garantizar la prevención de accidentes y éste deberá proceder de conformidad. Si por parte del ARRENDATARIO existe un incumplimiento sistemático y reiterado de los requisitos de seguridad e higiene industrial y salubridad, éste podrá acordar planes de contingencia en cualquier momento o sugerir la suspensión de la ejecución de lo contratado de cualquier parte de ellas en caso de desatención de dichas recomendaciones, sin que el ARRENDATARIO tenga derecho a ampliación de plazo y sin perjuicio de las multas a que hubiere lugar por este concepto.

En el caso de peligro inminente para las personas, obras o bienes, el supervisor podrá obviar la notificación escrita y ordenar que se ejecuten inmediatamente las acciones correctivas que considere necesarias. El ARRENDATARIO en estos casos no tendrá derecho a reconocimiento o indemnización alguna.

Los gastos en que incurra el ARRENDATARIO para el cumplimiento de las medidas de seguridad e higiene industrial y prevención de accidentes serán por cuenta de éste y no tendrá derecho a pago por separado ya que estos costos deben estar incluidos como costos indirectos dentro de cada uno de los precios unitarios del contrato.

26. CONCEPTO TÉCNICO OFICINA DE SISTEMAS E INFORMÁTICA

N/A

27. CONCEPTO TÉCNICO DIRECCIÓN ADMINISTRATIVA Y FINANCIERA

N/A

28. ANEXOS

N/A

Firmado digitalmente por Fernando Jose Muriel Andrade
Fecha: 2022.01.26 14:53:33 -05'00'

FERNANDO JOSÉ MURIEL ANDRADE
Director Regional

Vo.Bo Carlos Mario Pizo Lopez; Abogado Asesor Despacho de la Dirección Regional Valle.

Juan Ricardo Luna Toro; Profesional oficina de Contratación

Elaboro requerimientos técnicos: Dr. Dario Perez Viveros Profesional GTH Firmado digitalmente por Dario Perez

Apoyo en elaboración: Rocio Rosania Rodriguez Técnico de Contratación Regional Valle

Requisitos SST: Raul Orlando Tamayo Apolindar; Profesional de SST contratista

Requisitos Ambientales: Diana Maria Varela Pastrana; Profesional Líder SIGA contratista

	Clase	Fuente	Etapa	Tipo	Descripción	Consecuencia de la ocurrencia del evento	Probabilidad	Impacto	Valoración	Categoría	¿A quién se le asigna?		Impacto después del tratamiento				¿Afecta la ejecución del contrato?	Responsable por implementar el	Fecha estimada en que se inicia el tratamiento	Fecha estimada en que se completa el tratamiento	Monitoreo y revisión	
													Probabilidad	Impacto	Valoración	Categoría					¿Cómo se realiza el monitoreo?	Periodicidad
1	General	Interno	Contratación	Operacional	El incumplimiento total o parcial del contrato, cuandoes imputable al contratista	No ejecución	2	3	4	Alto	Contratista	Supervisión	1	2	2	Bajo	Si	Entidad	Inicio ejecución contrato	Finalización del contrato	Supervisión	Mensual
2	General	Interno	Contratación	Operacional	El cumplimiento tardío o defectuoso del contrato	No ejecución	1	2	2	Medio	Contratista	Constitución de amparos	1	2	2	Bajo	Si	Entidad	Inicio ejecución contrato	Finalización del contrato	Supervisión	Mensual

MATRIZ DE RIESGOS

Contratación	Operacional	Los daños imputables al contratista por venta del local comercial o cambio de propietario por acciones legales	No ejecución	2	4	5	Alto	Contratista	Visitas periódicas al inmueble objeto del contrato por parte del supervisor	1	2	2	Bajo	Si	Entidad	Inicio ejecución contrato	Finalización del contrato	Supervi
Contratación	Financiero	El NO pago del valor de las multas y de la cláusula penal pecuniaria	No ejecución	1	3	4	Medio	Contratista	Informes periódicos del supervisor del contrato	1	2	2	Bajo	Si	Entidad	Inicio ejecución contrato	Finalización del contrato	Supervi
Contratación	Operacional	Los perjuicios derivados al SENA por el deterioro normal del bien inmueble no imputable a la entidad y que se haya advertido con anterioridad.	Suspensión del contrato	1	3	4	Medio	Contratista	El cumplimiento al orden jurídico aplicable durante la ejecución y liquidación del contrato	1	2	2	Bajo	Si	Entidad	Inicio ejecución contrato	Finalización del contrato	Supervi